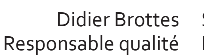
CCTP « mode d'emploi »

La région Aquitaine, Limousin, Poitou-Charentes

Le 15 janvier, le conseil constitutionnel a validé la fusion de ces trois régions pour n'en former plus qu'une. Cette dernière devrait se voir attribuer son nom définitif avant le 1er juillet 2016.





Didier Brottes
Responsable qualité

Sandrine Rajaud
Diététicienne

Produit emblématique du Sud-Ouest, le confit de canard est incontournable. Il peut notamment posséder une IGP (Indication Géographique Protégée) dans tous les départements d'Aquitaine et en Corrèze (département du Limousin), à condition que son élaboration respecte un cahier des charges strict. Autre spécialité provenant du sud de l'Aquitaine, essentiellement des Pyrénées-Atlantiques, l'Ossau-Iraty. Ce fromage au lait de brebis a vu sa production légèrement augmenter au cours des dernières années. Elle avoisine aujourd'hui les 4000 tonnes. La conchyliculture (élevage de coquillages) est quant à elle basée en Poitou-Charentes. Principalement réputée pour ces huîtres, dont elle est la 1ère région productrice au niveau national, elle arrive également en 2nde position dans l'élevage de moules (12000 tonnes de moules de Bouchot et 2500 tonnes d'autres espèces) derrière la Normandie-Mer du Nord. Notre pays se classe également au 3ème rang mondial après les Etats-Unis et le Chili en ce qui concerne la production de pruneaux, avec en moyenne 43 000 tonnes. Là encore, le principal fournisseur se situe en Aquitaine, dans le Lot-et-Garonne, suivi par les départements environnants (notamment Gironde et Dordogne). A noter que malgré une consommation en baisse, estimée à 477 g par habitant et par an (soit 31 000 tonnes au total), les français restent les plus gros consommateurs de pruneaux de l'Union Européenne.



La sélection du mois

- Confit de cuisse de canard
- Moules
- Ossau-Iraty AOP
- Purée pomme-pruneau

À RETROUVER *pages suivantes*



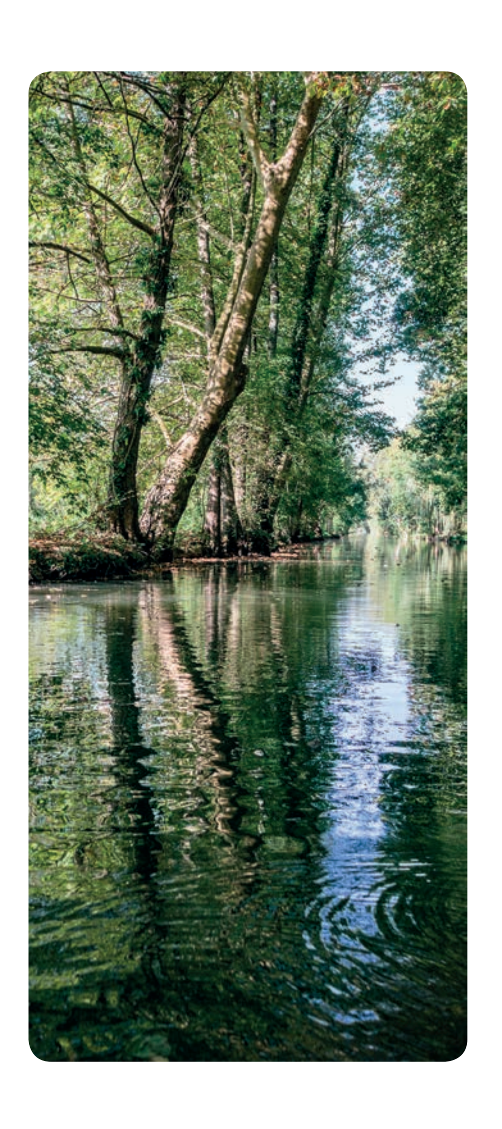
Collectivités Express, en partenariat avec la **Société VICI**, vous propose depuis **10 ans** la rubrique « **Les cahiers de l'acheteur – CCTP mode d'emploi** ». Ce guide pratique présente 4 produits détaillés et comparés au travers des fiches techniques fournies par les industriels et les distributeurs. Un grand merci à eux pour leur collaboration.

l'avis de …

THIERRY HEBRARD – CHEF DE PRODUCTION
Mairie de Libourne (cuisine scolaire centrale) – Libourne (33)

« On utilise des cuisses de confit de canard environ deux fois par an, mais juste à l'occasion de certains repas d'anniversaires pour les personnes âgées en résidence. C'est un produit très apprécié que l'on propose accompagné d'une garniture composée à moitié de légumes et à moitié de féculents. D'ailleurs, il est prévu d'en servir la semaine prochaine avec une purée et des céleris. Les moules que nous incorporons dans nos préparations sont déjà décoquillées, et à cause des allergies aux fruits de mer, on est tenu de spécifier leur présence dans les menus. L'Ossau-Iraty est quant à lui réservé pour les occasions festives. On sert parfois un autre fromage à base de lait de brebis, mais qui porte bien sûr un autre nom. La purée pomme-pruneau en coupelle est plutôt destinée aux crèches et haltes-garderies (une fois tous les quinze jours environ). On la propose peu aux scolaires, car ce n'est pas sûr que ce produit plaise bien. Comme les menus pour les personnes âgées sont édités en fonction de ceux des écoles, il est aussi plus rare qu'on leur en serve. »

Secteur : Public - Type de convives : Crèche, Maternelles, Primaires, Adultes, Personnes âgées
Nombre de couverts/jour : 1950 (450 le mercredi)



Confit de canard



Cuisse de canard, confite, en boîte 5/1.

Le confit de canard est généralement employé pour la confection du cassoulet. Il peut aussi être accompagné de pommes de terre sautées ou de haricots verts en persillade.

La quantité de cuisses de canard mise en œuvre au sein de nos offres est plutôt homogène puisqu'elle représente 56 à 60 % du produit fini. Comme indiqué dans notre tableau comparatif, cela équivaut a un poids d'environ 2,1 kg de cuisses de canard égouttées. Le nombre de cuisses par boîte étant de 12 pièces, sauf pour une offre où il peut varier entre 10 et 12, on pourrait être tenté de croire que celles-ci possèdent un poids assez homogène de 175 g. En réalité, le poids des cuisses n'est pas aussi uniforme, et comme le précisent deux industriels, celui-ci est de +/- 200 g. Pour l'offre contenant 10/12 cuisses par boîte, l'écart est d'ailleurs important puisqu'il oscille entre 160 et 250 g. Difficile dans ces conditions de coller aux grammages recommandés par le GEMRCN. Notons avant tout que ces calibres ne sont pas adaptés pour les enfants et les personnes âgées en institution et qu'il ne sera pas facile de partager les cuisses pour obtenir les grammages conseillés. Ensuite, pour les adolescents, adultes et repas livrés à domicile, ces grammages devraient être compris, en tenant compte de la marge de +/- 10 %, entre 126 et 198 g. Si le respect de la marge basse ne pose aucun problème, certaines portions risquent par contre d'être trop importantes. Par ailleurs, trois de nos offres possèdent un rapport P/L inférieur ou égal à 1. Dans ce cas, leur fréquence de présentation pour la catégorie adolescents, adultes et repas livrés à domicile devra être limitée à 4/20 repas maximum. A noter que la teneur en sel est également élevée, et qu'une cuisse d'environ 200 g fournit à elle seule plus de 30 % de l'apport journalier en sel[1] pour un homme adulte (40 % chez la femme).

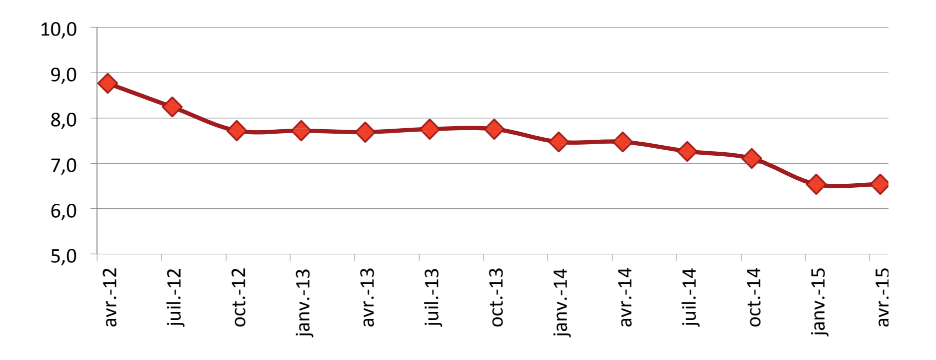
[1] Apports journaliers recommandés en sel : 8 g pour les hommes adultes et 6,5 g pour les femmes adultes et les enfants.

Question d'un acheteur

Comment faire pour éliminer un maximum de graisse avant de mettre en œuvre les cuisses de canard ?

Le mieux est de faire tremper quelques minutes les boîtes au bain-marie de manière à faire fondre correctement la graisse qui les entoure. Laissez-les ensuite égoutter dans une passoire environ 20 à 25 minutes, et dans un lieu pas trop froid afin que la graisse ne fige pas à nouveau.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour ajouter une touche aromatique, assaisonnez vos cuisses de canard avec une marinade à base de miel, de romarin ou de citronnelle avant de les enfourner.

THÈMES & RECETTES

L'été : Confit aux cèpes à la bordelaise
Le goût : Parmentier du Sud-Ouest

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	P/L	Industriels Marque
BRAKE	48161	288 kcal	21,0 %	0,1 %	21,4 %	7,0 %	1,4 g	0,98	LES DELICES D'AUZAN Saveurs et Délices
FRANCE FRAIS	553798	277 kcal	24,6 %	0,3 %	19,7 %	NC	1,5 g	1,34	FRANCE FRAIS Terres de Fraîcheur
EPISAVEURS	93368	288 kcal	24,0 %	0,5 %	21,0 %	7,0 %	1,6 g	1,14	EPISAVEURS Episaveurs
PRO A PRO	35123	308 kcal	23,6 %	0,2 %	23,6 %	8,2 %	1,5 g	1,00	DELPERAT Leymarie
TRANSGOURMET	300428	308 kcal	23,7 %	/	23,6 %	8,2 %	1,0 g	1,00	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Valeurs sur produit égoutté

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Type de matière grasse et %	Mode d'emploi	Industriels Marque
BRAKE	48161	cuisse, confite	cuisse de canard confite 60 %	graisse de canard 40 %	égoutter, réchauffer 10 min à four très chaud 210 °C ou à la poêle	LES DELICES D'AUZAN Saveurs et Délices
FRANCE FRAIS	553798	cuisse, confite	cuisse de canard confite 60 %	graisse de canard 40 %	NC	FRANCE FRAIS Terres de Fraîcheur
EPISAVEURS	93368	cuisse, confite	cuisse de canard confite 60 %	graisse de canard % NC	égoutter, réchauffer au bain-marie ou à feu doux, gratiner à la poêle ou sous le grill	EPISAVEURS Episaveurs
PRO A PRO	35123	cuisse, confite	cuisse de canard confite 56 %	graisse de canard +/- 36 %	égoutter, réchauffer 10 min à four très chaud ou à la poêle	DELPERAT Leymarie
TRANSGOURMET	300428	cuisse, confite	cuisse de canard confite 56 %	graisse de canard +/- 36 %	égoutter, réchauffer 10 min à four très chaud ou à la poêle	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	48161	UE	France	4 ans	bt 5/1, stérilisée, poids net 3,835 kg, poids net égoutté 2,125 kg, 10/12 cuisses, poids 160/250 g, nombre de boîte NC	LES DELICES D'AUZAN Saveurs et Délices
FRANCE FRAIS	553798	cuisse de canard : France ou IGP, graisse de canard : France, UE, sel : France	France	4 ans	bt 5/1, stérilisée, poids net 3,835 kg, poids net égoutté 2,300 kg, 12 cuisses, poids NC, 3 x 5/1	FRANCE FRAIS Terres de Fraîcheur
EPISAVEURS	93368	NC	France	4 ans	bt 5/1, stérilisée, poids net 3,835 kg, poids net égoutté 2,125 kg, 12 cuisses, poids NC, 3 x 5/1	EPISAVEURS Episaveurs
PRO A PRO	35123	France	France	2 ans	bt 5/1, stérilisée, poids net 3,800 kg, poids net égoutté 2,125 kg, 12 cuisses, poids +/- 200 g, 3 x 5/1	DELPERAT Leymarie
TRANSGOURMET	300428	France	France	4 ans	bt 5/1, stérilisée, poids net 3,835 kg, poids net égoutté 2,125 kg, 12 cuisses, poids +/- 200 g, 3 x 5/1	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Notre sélection ne bénéficie d'aucun signe de qualité particulier toutefois, on trouve sur le marché des confits de canard labellisés « IGP » (Indication Géographique Protégée). Ceux-ci sont soumis à une réglementation stricte. De l'élevage jusqu'à l'étiquetage, les différentes étapes doivent avoir lieu dans les départements situés en Aquitaine, Midi-Pyrénées et Limousin (Corrèze), et dans certaines communes de l'Aude. De plus, seuls les canards Mulard et les canards de Barbarie (de sexe mâle) sont utilisés pour la confection de ces produits. Ainsi, l'indication « IGP » concernant l'origine des cuisses de canard pour une de nos offres, indique normalement qu'elles respectent les conditions citées ci-dessus.



Moules

Moules entières, cuites, surgelées, en sachet de 1 kg.

Les moules sont fréquemment servies avec une sauce au vin blanc. Elles peuvent aussi être cuisinées avec une sauce crémée aromatisée au curry ou au safran.



Nos offres de moules étant proposées cuites dans leur jus, cela vous permet de les servir telles quelles ou de les accommoder d'une sauce au choix. Lorsque les moules sont cuisinées en tant que plat principal (exemple : à la marinière), au niveau de la classification GEMRCN, votre préparation peut être considérée comme un plat protidique à base de poisson. En effet, même si les moules font partie des fruits de mer, le GEMRCN les inclut néanmoins dans cette catégorie de plat. Afin de pouvoir les comptabiliser dans le tableau des fréquences recommandées (4/20 repas minimum), il faut d'abord que le rapport P/L (Protéines/Lipides) soit d'au moins 2. Celui-ci variant entre 5,81 et 17 pour nos offres, pas de problème de ce côté-là (revérifier toutefois ce rapport si vous mélangez les moules avec une sauce riche en lipides, notamment sauce au beurre ou à la crème). Ensuite, il faut que le poids de moules net à consommer (hors coquilles) soit, à +/- 10 %, de 50 g pour les maternelles, 70 g pour les primaires, 100 à 120 g pour les adolescents, adultes et repas portés à domicile et 100 g pour le déjeuner des personnes âgées en institution (70 g pour le dîner). En tenant compte d'un coefficient de perte de 0,2, il faudra donc mettre en œuvre 500 g de moules entières pour obtenir 100 g de chair. Nos offres peuvent aussi entrer dans la composition de plats composés (c.-à-d. comprenant denrée protidique et garniture, de type risotto aux moules). Dans ce cas, si vous souhaitez que votre préparation soit également comptabilisée dans le tableau des fréquences, elle devra contenir au moins 70 % du grammage recommandé pour la denrée protidique[2] et avoir un rapport P/L minimum de 2. Notons aussi qu'il est préférable de prendre des moules déjà décoquillées pour les enfants et les personnes âgées.

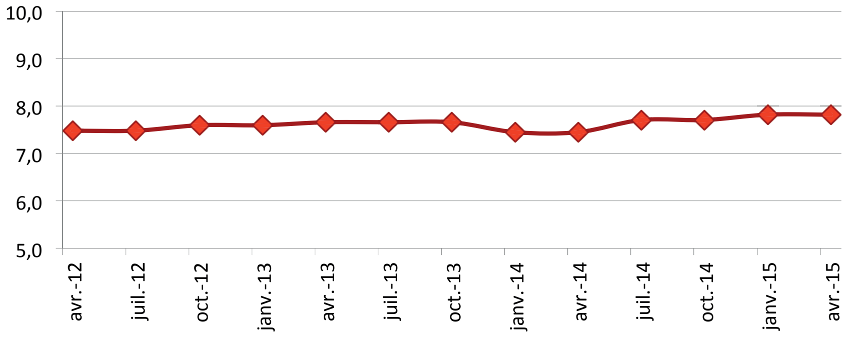
[2] Soit 35 g pour les maternelles, 49 g pour les primaires, 70 à 84 g pour les adolescents, adultes et repas portés à domicile et respectivement 70 et 49 g pour le déjeuner et le dîner des personnes âgées en institution.

Question d'un acheteur

Que signifie le terme « débyssusser » ?

Cette opération consiste à retirer le byssus, c'est à dire les fibres sécrétées par les moules qui leur permettent de s'accrocher à leur substrat (corde, rocher, bouchot…). Le terme « débysser » est également employé pour désigner la même action.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour une note typiquement charentaise, cuisinez vos moules avec une sauce à la tomate, agrémentée de chair à saucisse façon « cagouilles ».

THÈMES & RECETTES

Vacances : Mouclade du Fort Boyard
La mer : Moules à la marinière

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	P/L	Industriels Marque
BRAKE	39344	125 kcal	18,0 %	6,0 %	3,0 %	1,0 %	1,1 g	6,00	FUTURE SEA FOOD NC
DAVIGEL	1681012	94 kcal	15,7 %	1,8 %	2,7 %	0,7 %	1,0 g	5,81	DAVIGEL SURGELE Davigel
FRANCE FRAIS	110195	125 kcal	19,7 %	5,4 %	2,7 %	0,5 %	1,0 g	7,30	EURO CONTACT Le Moulier
PASSION FROID	33659	80 kcal	13,9 %	1,4 %	2,1 %	0,3 %	0,6 g	6,62	PASSION FROID Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	935232	57 kcal	6,6 %	5,7 %	0,8 %	0,2 %	NC	8,25	NC
TRANSGOURMET	213180	114 kcal	17,0 %	7,4 %	1,0 %	0,5 %	1,0 g	17,00	EURO CONTACT La Moulière

Valeurs pour 100 g de moules décoquillées

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de moule et %	Mode d'emploi	Industriels Marque
BRAKE	39344	moules entières, débyssussées, nettoyées, cuites dans leur jus	moule de corde, élevage, *Mytilus chilensis*	avec ou sans décongélation, préparation sans sel, sans matière grasse, sur grille ou plaque gastronorme perforé, à four vapeur	FUTURE SEA FOOD NC
DAVIGEL	1681012	moules entières, débyssussées, nettoyées, cuites dans leur jus	moule de corde, élevage, *Mytilus chilensis*	sans décongélation, réchauffer 4 à 5 min à couvert jusqu'à ouverture de la coquille avec du vin blanc	DAVIGEL SURGELE Davigel
FRANCE FRAIS	110195	moules entières, débyssussées, nettoyées, cuites dans leur jus	moule de corde, élevage, *Mytilus chilensis*	sans décongélation, réchauffer 8 à 10 min à feu doux dans une casserole	EURO CONTACT Le Moulier
PASSION FROID	33659	moules entières, débyssussées, lavées, épurées, cuites dans leur jus	moule de corde, élevage, *Mytilus edulis*	sans décongélation, préparation sans sel, sans matière grasse, avec ou sans sauce, réchauffer à 125 °C 45 min, avec décongélation, réchauffage dans un bac gastro perforé avec couvercle	PASSION FROID Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	935232	moules entières, débyssées, nettoyées, cuites dans leur jus	moule de corde, élevage, *Mytilus chilensis*	NC	NC
TRANSGOURMET	213180	moules entières, débyssussées, nettoyées, cuites dans leur jus	moule de corde, élevage, *Mytilus edulis*	sans décongélation, réchauffer 8 à 10 min à feu doux dans une casserole	EURO CONTACT La Moulière

	Référence	Label de qualité	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	39344	/	Chili	Chili	24 mois	1 kg, sous-vide, congelé, présentation en bloc, 60/110 moules par kg, 10 x 1 kg	FUTURE SEA FOOD NC
DAVIGEL	1681012	FOS « Filière aquaculture responsable »	Chili	Chili	24 mois	1 kg, sous-vide, congelation IQF, 60/80 moules par kg, 6 x 1 kg	DAVIGEL SURGELE Davigel
FRANCE FRAIS	110195	/	Chili	Chili	24 mois	1 kg, sous-vide, congelé, présentation en bloc, 60/80 moules par kg, 5 x 1 kg	EURO CONTACT Le Moulier
PASSION FROID	33659	/	Irlande	Irlande	24 mois	1 kg, sous-vide, congelé, présentation en bloc, 80/100 moules par kg, 5 x 1 kg	PASSION FROID Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	935232	/	Chili	Chili	24 mois	1 kg, sous-vide, congelé, présentation NC, 60/80 moules par kg, 5 x 1 kg	NC
TRANSGOURMET	213180	/	Irlande (Connemara)	Irlande	24 mois	1 kg, sous-vide, congelé, présentation en bloc, 60/110 moules par kg, 5 x 1 kg	EURO CONTACT La Moulière

Si les moules mises en œuvre au sein de notre sélection proviennent d'élevage, on remarque que chez un industriel elles portent le logo FOS[3], ce qui veut dire qu'elles sont issues d'un mode d'aquaculture dit « durable ». On note aussi l'utilisation de deux espèces différentes : *Mytilus edulis* et *Mytilus chilensis*. La 1ère est une espèce européenne élevée notamment au Pays-Bas, en France, en Espagne et en Irlande, ce qui explique la provenance irlandaise pour deux de nos offres. La 2nde, que l'on retrouve dans les quatre offres restantes, provient du Chili où son élevage est en forte expansion.

[3] Friend Of the Sea : organisation indépendante à but non lucratif de protection de l'environnement (protection des mers et préservation des stocks de poissons).

Ossau-Iraty AOP

Fromage au lait de brebis, en portion ou entier, pièce de 0,4 à 4,5 kg.

L'Ossau-Iraty se déguste traditionnellement en fin de repas, accompagné de confiture de cerises noires et d'une tranche de pain de campagne.



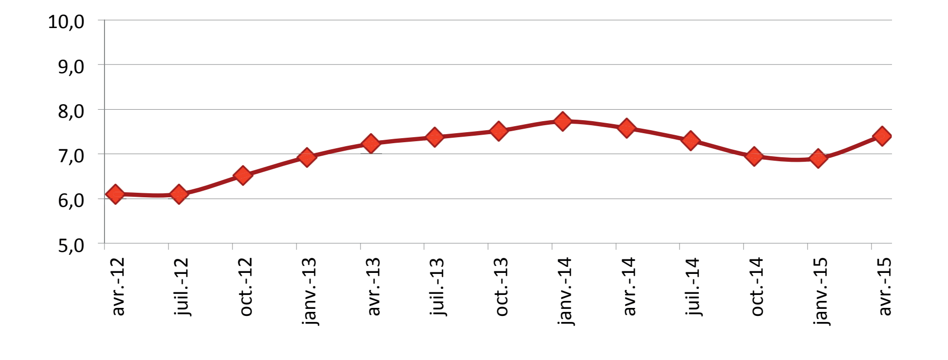
L'Ossau-Iraty doit son nom au pic du Midi d'Ossau surplombant le Pays basque et le Béarn et à la forêt d'Iraty se trouvant à cheval sur les montagnes françaises, basques et espagnoles. Ce fromage possède le label AOP (Appellation d'Origine Protégé) depuis 1996. Celui-ci, reconnu au niveau européen, a succédé au label français AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) que le fromage détenait depuis 1980. La fabrication de l'Ossau-Iraty est donc réglementée par un cahier des charges très strict. Avant tout, ce fromage est exclusivement préparé à partir de lait de brebis (race Bosco-Béarnaise, Manech tête noire et Manech tête rousse) non standardisé, provenant d'une aire géographique bien définie, située dans les Pyrénées-Atlantiques. Il existe deux sortes d'Ossau-Iraty : le laitier, qui est fabriqué à partir de lait pasteurisé et le fermier contenant du lait cru. On remarque que notre sélection, avec ses 98 à 98,4 % de lait pasteurisé, appartient à la 1ère catégorie.

L'Ossau-Iraty laitier offre également deux dimensions : de 18 à 20 cm de diamètre pour une hauteur de 7 à 10 cm et un poids de 2 à 3 kg ou, de 25,5 à 26 cm de diamètre pour une hauteur de 9 à 12 cm et un poids de 4 à 5 kg. C'est ce 2ème calibre qui est utilisé pour deux de nos offres proposées entières, mais également pour celle présentée en demi fromage et celle conditionnée en portion de 400 g. Pour l'offre entière restante, les dimensions ne sont pas mentionnées mais son poids de 4,2 kg nous laisse supposer qu'il s'agit aussi de ce calibre. A noter que les différents conditionnements (400 g, 2,2 kg et 4,2 à 4,5 kg) vous permettront de répondre au mieux à vos besoins. A titre indicatif, en réalisant des tranches de 20 g, vous obtiendrez 20 portions avec l'offre en 400 g, 110 avec celle en 2,2 kg et entre 210 et 227 avec les offres entières. Par ailleurs, pour les établissements concernés, l'Ossau-Iraty est éligible au programme lait aux écoles, catégorie V.

Le saviez-vous ?

Depuis le 1er novembre 2012, l'identification de l'Ossau-Iraty est obligatoire par marquage en creux réalisé sur la croûte lors de la phase de moulage. Pour l'Ossau-Iraty laitier (c.-à-d. fabriqué en fromagerie) il s'agit d'une tête de brebis de profil. Pour l'Ossau-Iraty fermier au lait cru, élaboré par l'éleveur, c'est une tête de brebis de face.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Utilisez l'Ossau-Iraty pour confectionner des tartelettes salées aux anchois et aux tomates confites.

THÈMES & RECETTES

Les couleurs : Salades basquaises
Festif : Huîtres gratinées à l'Ossau-Iraty

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses extrait sec	Matières grasses produit fini	dont AGS	Calcium	Sel	Industriels Marque
BRAKE	81110	408 kcal	22,3 %	1,9 %	> 50 %	34,6 %	23,6 %	NC	2,0 g	ONETIK SA Onetik
FRANCE FRAIS	113803	404 kcal	23,0 %	1,5 %	50,0 %	34,0 %	25,0 %	680 mg	1,7 g	FRANCE FRAIS Campagne de France
PASSION FROID	58585	415 kcal	22,6 %	0,1 %	50,0 %	36,0 %	22,8 %	712 mg	1,8 g	PASSION FROID L'Affineur du Chef
PRO A PRO	9611	412 kcal	22,9 %	0,2 %	50,0 %	35,5 %	25,2 %	710 mg	1,8 g	FROMAGES ET TERROIRS Istara
TRANSGOURMET	345934	408 kcal	22,3 %	1,9 %	> 50 %	34,6 %	23,6 %	NC	2,0 g	TRANSGOURMET Les Afforêts

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Affinage	Type de lait et %	Additifs et % Agents de texture et %	Industriels Marque
BRAKE	81110	demi fromage, hauteur 9 cm, Ø 25 cm (sur fromage entier), pâte pressée, non cuite	4 mois minimum	lait de brebis pasteurisé 98 %	ferment lactique < 0,05 %, présure animale < 0,05 %	ONETIK SA Onetik
FRANCE FRAIS	113803	entier, rond, hauteur NC, Ø NC, pâte pressée, non cuite	4 mois minimum	lait de brebis pasteurisé 98,4 %	ferment lactique et flore de surface < 0,01 %, présure animale 0,028 %, chlorure de calcium 0,025 %	FRANCE FRAIS Campagne de France
PASSION FROID	58585	portionné, hauteur 9 cm, Ø 24 cm (sur fromage entier), pâte pressée, non cuite	9 à 10 mois	lait de brebis pasteurisé 98,2 %	ferment lactique traces, présure animale traces, chlorure de calcium traces	PASSION FROID L'Affineur du Chef
PRO A PRO	9611	entier, rond, hauteur 9 cm, Ø 25 cm, pâte pressée, non cuite	4 mois	lait de brebis pasteurisé 98,2 %	ferment lactique 0,007 %, présure animale 0,007 %, chlorure de calcium 0,01%	FROMAGES ET TERROIRS Istara
TRANSGOURMET	345934	entier, rond, hauteur 9 cm, Ø 25 cm, pâte pressée, non cuite	4 mois minimum	lait de brebis pasteurisé % NC	ferment lactique % NC, présure animale % NC	TRANSGOURMET Les Afforêts

	Référence	Signe de qualité	Subvention « lait aux écoles »	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	81110	AOP	NC	lait : France, zone de collecte AOP, sel, présure : France, ferment : UE	France	40 jours	sous vide, 2,2 kg, 4 x 2,2 kg	ONETIK SA Onetik
FRANCE FRAIS	113803	AOP	catégorie V	lait : France	France	NC	nu dans le carton, 4,2 kg, 2 x 4,2 kg	FRANCE FRAIS Campagne de France
PASSION FROID	58585	AOP	catégorie V	France	France	21 jours	sous vide, 400 g, 1 x 400 g	PASSION FROID L'Affineur du Chef
PRO A PRO	9611	AOP	NC	lait : France, zone de collecte AOP	France	75 jours	emballage NC, 4,5 kg, 1 x 4,5 kg	FROMAGES ET TERROIRS Istara
TRANSGOURMET	345934	AOP	NC	lait : France, zone de collecte AOP, sel, présure : France, ferment : UE	France	70 jours	nu dans le carton, 4,5 kg, 2 x 4,5 kg	TRANSGOURMET Les Afforêts

Nos offres d'Ossau-Iraty étant présentées à la coupe, vous pouvez réaliser les portions de votre choix. Par rapport aux recommandations du GEMRCN, ces dernières devront être comprises entre 16 et 20 g pour les enfants, et ce jusqu'en maternelle, 16 à 30 g pour les primaires, et 16 à 40 g pour les catégories d'âges supérieurs. Sachez que des portions de 20 g apportent moins de 150 mg de calcium[4]. Elles sont donc à classer dans la catégorie « fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150 mg par portion ». Toutefois, vous pouvez passer dans la catégorie « fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion » en réalisant des portions de 21 g (22 g pour l'offre contenant 680 mg de calcium pour 100 g).

[4] Pour les offres dont la teneur en calcium est communiquée.



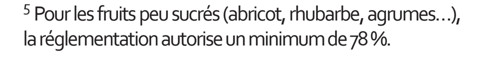
Purée pomme-pruneau



Purée pomme-pruneau, en coupelle aluminium ou plastique, 95 à 100 g.

La purée pomme-pruneau est le plus souvent servie assortie de biscuits type langue de chat ou cigarette russe.

Il existe sur le marché plusieurs dénominations de dessert à base de fruits cuits dont certaines sont réglementées, comme les termes « compote, compote allégée et purée de fruits ». D'autres, sans bénéficier d'une dénomination véritablement officielle (dessert de fruits ou spécialité de fruits par exemple), possèdent néanmoins certains critères à respecter. Profitons-en pour rappeler que le terme « compote sans sucres ajoutés » est incorrect et qu'il faut employer le terme « purée de fruits » lorsque le produit n'a pas subi d'ajout de sucres. Pour nos offres de purée pomme-pruneau, on constate que conformément à la réglementation, la teneur en fruits est supérieure à 85 %[5]. Pour les purées contenant plusieurs fruits, comme c'est le cas pour nos offres, aucune consigne particulière n'est à respecter au niveau de la répartition. On remarque d'ailleurs une légère disparité au sein de notre sélection quant à la teneur en pruneaux (10 à 18 %) et celle en pommes (81,7 à 90 %). L'ajout de sucre ou d'édulcorant étant par ailleurs interdit dans ce type de préparation, il est donc normal que nos offres en soient dépourvues. Contrairement aux compotes standards, où la quantité totale de sucres doit être minimum de 24 % (ou de moins 30 % par rapport à cette teneur pour les compotes allégées, c.-à-d. au moins 16,8 %), le taux de sucres, qui dans ce cas ne provient que des fruits, n'est pas réglementée pour les purées. Pour leur part, nos offres affichent une teneur de 12,5 à 13 % par portion. Notre sélection de purée pomme-pruneau n'est donc pas soumise à fréquence. Côté conditionnement, toutes nos offres sont proposées en carton de 120 pièces avec toutefois des DDM (Date de Durabilité Minimale) allant de 14 à 24 mois. Au niveau de la présentation, la différence de poids entre les coupelles (95 ou 100 g) étant infime, le choix du matériau d'emballage (plastique ou aluminium) peut alors faire partie des critères d'achat.

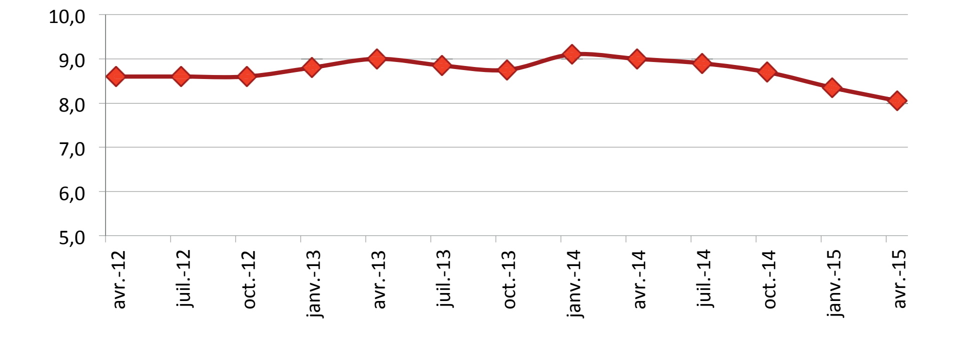

[5] Pour les fruits peu sucrés (abricot, rhubarbe, agrumes…), la réglementation autorise un minimum de 78 %.

Question d'un acheteur

Les grammages des coupelles de purée pomme-pruneau sont-ils adaptés à toutes les catégories de populations ?

Oui. Qu'elles soient en 95 ou en 100 g, nos offres conviennent à toutes les catégories d'âges puisque les grammages recommandés, à +/- 10 %, sont de 80 à 100 g pour les enfants jusqu'à 18 mois, de 100 g pour les maternelles et les primaires, et de 100 à 150 g pour les catégories d'âges supérieurs.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Afin de proposer un dessert plus élaboré, proposez une tranche de pain ou de brioche perdue avec votre purée pomme-pruneau.

THÈMES & RECETTES

L'été : Coupe agenaise
Les Landes : Tourtière de Biscarosse

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	16502	60 kcal	0,3 %	13,5 %	12,5 %	0,2 %	1,6 g	CHARLES FARAUD Charles et Alice
EPISAVEURS	557	60 kcal	0,3 %	13,5 %	12,5 %	0,2 %	1,6 g	CHARLES FARAUD Charles et Alice
PRO A PRO	15439	77 kcal	0,7 %	16,0 %	13,0 %	0,6 %	NC	VALADE SAS Valade en Corrèze
TRANSGOURMET	746651	64 kcal	0,4 %	13,8 %	13,0 %	traces	3,5 g	CONSERVES FRANCE Saint Mamet

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	% pomme	% pruneau	Additifs	Industriels Marque
BRAKE	16502	purée	85 %	15 %	antioxydant	CHARLES FARAUD Charles et Alice
EPISAVEURS	557	purée	85 %	15 %	antioxydant	CHARLES FARAUD Charles et Alice
PRO A PRO	15439	purée	81,7 %	18 %	antioxydant acidifiant	VALADE SAS Valade en Corrèze
TRANSGOURMET	746651	purée tamisée	90 %	10 %	antioxydant	CONSERVES FRANCE Saint Mamet

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	16502	UE	France	24 mois	95 g, coupelle aluminium, opercule aluminium, 120 x 95 g	CHARLES FARAUD Charles et Alice
EPISAVEURS	557	NC	France	18 mois	100 g, coupelle plastique, opercule papier/aluminium, 120 x 100 g	CHARLES FARAUD Charles et Alice
PRO A PRO	15439	pruneau : France, pomme : France, Belgique, Espagne, Pologne	France	14 mois	100 g, coupelle plastique, opercule extralid, 120 x 100 g	VALADE SAS Valade en Corrèze
TRANSGOURMET	746651	UE	France	24 mois	95 g, coupelle aluminium, opercule papier/aluminium, 120 x 95 g	CONSERVES FRANCE Saint Mamet

Références

Canard à foie gras du Sud-Ouest. Cahier des Charges Indication Géographique Protégée, juin 2011.
http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000025641202
La production nationale de coquillages. Données CNC (Comité National de la Conchyliculture) 2011/2012.
http://www.cnc-france.com/La-Production-francaise.aspx
Les fabrications de fromages au lait de brebis. L'Economie Laitière en Chiffres, édition 2014, p 71.
http://www.alpa-is4a.fr/media/article/document/1596674_1596775_L_economie_laitiere_en_chiffres_-_edition_2014.pdf
Ossau-Iraty Béarn et Pays Basque garantis : Dossier de presse, octobre 2013.
http://www.ossau-iraty.fr/wp-content/uploads/2014/05/DOSSIER-PRESSE-reduit.pdf
Cahier des charges de l'appellation d'origine « Ossau-Iraty », homologué par le décret n°2011-1415 du 31 octobre 2011, JORF du 1er novembre 2011. http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDC_AOC_Ossau-iraty.pdf
Etude économique et prospective de la filière pruneau. FranceAgrimer/B.I.P, 8 avril 2014.
http://www.franceagrimer.fr/content/download/31077/277940/file/ETU-FEL-2014%20ppt%20BIP.pdf

GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Août 2013
Base de données **AIDOMENU**, Evolutions tarifaires **SARA**, **Panel d'acheteurs de collectivités**